

1.5 Qt. Slow Cooker



MST-250XW

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical products, especially when children are present.

WARNING: TO AVOID THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, ALWAYS MAKE SURE THE PRODUCT IS UNPLUGGED FROM THE ELECTRICAL OUTLET BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING, RELOCATING, SERVICING, OR CLEANING.

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before use.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this slow cooker in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when appliance is used near children.
4. Unplug from the socket when not in use, before adding or removing attachments, and before cleaning.
5. The use of attachments or tools not recommended by supplier may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let the power cord hang over the edge of the table or work-top, and keep it away form any hot surfaces.
8. KEEP YOUR APPLIANCE AWAY FROM ANY HOT PLATES, BURNERS AND HEATED OVENS.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
10. Do not use the appliance for anything other than intended use.
11. Do not switch on the cooker if the stoneware pot is empty.
12. Allow lid and stoneware pot to cool before allowing it to touch water or any cool surface.
13. Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or a cloth when removing lid or handling contents.
14. Never cook directly in the base of the unit. Always use the stoneware pot included with your appliance.
15. Do not use stoneware pot or glass lid if cracked or chipped.
16. Never leave the appliance connected to the socket outlet when not in use.
17. Do not switch on the appliance when it is upside down or on its side.
18. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
19. Certain countertop and table surfaces, such as Corian®, laminate and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. If you plan to use the product for a prolonged period of time, we highly recommend placing a hot pad or trivet under your appliance beforehand to prevent possible damage to the surface. And never leave the appliance unattended.

SAVE THESE INTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

SHORT CORD & POLARIZED PLUG

NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets

This appliance is equipped with a ***polarized plug*** (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using the slow cooker for the first time:
Remove all packaging materials, labels and tags from the product.
Wash the stoneware pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.
IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.

- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- There is an area on the base of the crock pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, and therefore will soak up water, this should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the crock pot is empty or out of the base.

PLEASE NOTE: The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing.

- **LOW SETTING:** *The low setting is recommended for cooking foods with low liquid density. Food can be cooked for up to 4-6 hours.*

- **HIGH SETTING:** *The high setting is recommended for cooking foods with high liquid content and for meats, beans and grains. Food can be cooked for up to 4 hours.*

- **KEEP WARM SETTING:** *Keep food warm in the slow cooker for easy serving. Food can be kept warm for up to 4 hours. Extended periods may result in altering the flavor of the food and over-drying the food.*

USING YOUR SLOW COOKER

OPERATION:

1. Place the slow cooker base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
2. Make sure the control knob is set to the OFF position.
3. Place food and other ingredients into the ceramic cooking pot, and place the pot into the base.
4. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
5. Plug the unit into a power outlet.
6. Select the setting at which you wish to cook or keep food warm.
7. Avoid lifting the glass lid too often during the cooking process.
8. When cooking is complete, switch to the OFF position and unplug.
9. Remove the stoneware pot using oven mitts/gloves for serving or transfer food to a serving bowl.
10. Always wait for the appliance to cool down completely before washing.

PLEASE NOTE: Do not place hot glass lid in cold water or a cold counter surface. The sudden difference in temperature may cause the tempered glass to shatter.

CAUTION: BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT AFTER COOKING AS IT WILL REMAIN HOT.

SUITABLE FOODS FOR SLOW COOKING & PREPARATION:

Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.

- Due to the small size of this mini slow cooker, it is recommended to use for sauces, dips or other foods in small quantities.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the stoneware pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing “crazed”.
- Do not put the stoneware pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not subject the stoneware pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot opt could cause it to crack.

USING YOUR SLOW COOKER

TIPS FOR SLOW COOKING:

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or medium) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time.
- If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the crock pot and add liquid/gravy. Select the setting low, high or medium.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high and 5-7 hours on medium.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid. There will be enough heat in the crock pot to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm switch to the low setting.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the crock pot.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the crock pot. This is not necessary if time is limited, but improves the flavor.
- When cooking joints of meat, ham, and poultry etc the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

CARE & CLEANING

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

- The stoneware insert is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surfaces.

WARNING: NEVER SUBMERGE THE ENTIRE SLOW COOKER INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID AS THIS MAY DAMAGE THE SLOW COOKER.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR

WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.

2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.

3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the stores allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.

4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.

5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the “Returns” section below).

6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.

7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**

- Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
- Damages caused in shipping.
- Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Defects other than manufacturing defects.
- Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
- Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
- Damage from service or repair by unauthorized personnel.
- Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
- Consumer’s remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia, excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.
This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.
For international warranty, please contact the local distributor.
**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA
18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748
Customer Service Dept: (626) 912-9877 Ext: 120/107 MON-FRI 8am-5pm PST
Website: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
   a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
   b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
   c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
   d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
5. Mark the outside of your package:

   MAXI-MATIC USA
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
7. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos precauciones básicas de seguridad deberán de seguirse, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. Para protegerse de una descarga eléctrica no sumerja la unidad en agua o ningún otro líquido.
3. Muy cercana supervisión es necesaria cuando el aparato es usado cerca de niños.
4. NUNCA PERMITA QUE LOS NINOS UTILIZEN ESTE APARATO.
5. Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de quitar, colocar partes y antes de limpiar.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, Podrán causar fuego o descargas eléctricas incluyendo serios daños personales.
7. No lo use a la intemperie.
8. Nunca use ningún aparato con el enchufe dañado. Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riesgos.
9. No deje el cordón eléctrico que cuelgue de la orilla de la mesa o área de trabajo manténgalo lejos de cualquier superficie caliente.
10. Mantenga el aparato alejado de cualquier superficie caliente como hornos y estufas.
11. Extrema precaución deberá tomar cuando transporte el aparato conteniendo líquidos o alimentos calientes.
12. No use su aparato para ninguna otra cosa si no para lo que fue diseñado.
13. Nunca encienda la olla sin el tazón de cerámica esta vacía.
14. Permita que el tazón y tapadera enfrié antes de sumergir en agua.
15. Nunca toque la superficie exterior de la unidad cuando esté en funcionamiento o antes de que enfrié. Use las agarraderas, botones, guantes o toallas para quitar la tapadera y para transportar líquidos.
16. Nunca cocine directamente en la base de la unidad. Utiliza el tazón de cerámica.
17. Nunca use la olla o tapadera si esta dañada.
18. Nunca deje la unidad conectada a la toma de corriente cuando no esté en uso.
19. Nunca encienda la unidad, si esta de lado o al revés.
20. El tazón y la tapadera de vidrio son sumamente delicados tenga mucha precaución al manejarlos.
21. SI EL CORDON DE ALIMENTACION ES DAÑADO ESTE DEBE SER REMPLAZADO POR EL FABRICANTE, PERSONAL CAPACITADO O SU AGENTE DE SERVICIO PARA EVITAR RIESGOS.
22. Nunca coloque los siguientes materiales dentro de la unidad: Papel, cartón, plásticos o materiales similares que no sean comestibles.
23. Algunos superficies de mesas y mostradores hechos o recubiertos de laminados de CORIAN, MADERA FINA O FORMICA, no están diseñados para soportar calores prolongados generados por ciertos aparatos eléctricos de cocina. SE RECOMIENDA COLOCAR MANOPLAS DE COCINA O MANTELES RESISTENTES AL CALOR BAJO SU APARATO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES DE USO DOMESTICO!

USANDO POR VEZ PRIMERA

Antes de usar su olla de cocimiento lento por primera vez:

- Remueva todo material de empaque.
- Lave el tazón de cerámica removible de la olla incluyendo la tapa de vidrio con una esponja o trapo en agua caliente y jabón, enjuague y seque perfectamente.

IMPORTANTE: Nunca sumerja en agua o ningún otro líquido la base de la olla.

Nota: Durante el primer uso de la olla, tal vez usted note un poco de olor a quemado, no se alarme esto es completamente normal y esto se debe a la quema de residuos que fueron dejados en el proceso de manufactura. Esto desaparecerá con varios usos.

POSICIÓN DE AUTO/DESCONGELADO:

Esto le permitirá al usuario cocinar en la posición de cocinar alimentos congelados (AUTO/DEFROST) por todo el día y estar listo para servir entre 8 o 10 horas más tarde. Cuando selecciona la posición de (Auto defrost) la olla cocinará a la temperatura más alta (High) hasta que los alimentos se descongelen y luego se cambiara automáticamente cocinando a una temperatura constante más baja.

No obstante si usted desea extender el periodo de cocinar seleccione la posición de (Slow) pero si desea acortar el periodo de cocimiento seleccione la posición (High)

COMO USARLO

- Coloque la olla en una superficie resistente al calor, seca y plana, lejos de cualquier orilla del área de trabajo; no lo use en el piso.
- Ponga los alimentos en el tazón de cerámica, coloque sobre la base y tape la olla. Si usted necesita dorar primero los alimentos antes de ponerlos en la olla de cocimiento lento, estos deberán ser dorados en un sartén aparte. No trate de utilizar la olla para dorar o pre cocinar alimentos.
- Coloque el botón en la posición de apagado (Off) antes de de conectar la unidad al toma corriente.
- Apague la unidad y desconecte de la toma de corriente después de cocinar, utilice guantes para remover el tazón de cerámica de la base.

CUIDADO: NO TOQUE LA BASE DE LA OLLA INMEDIATAMENTE DESPUES DE COCINAR ESTA MUY CALIENTE Y PUEDE CAUSARLE GRAVES QUEMADURAS.

COCER A FUEGO LENTO

- El cocer lentamente a sido siempre el mejor método para cocinar nutritivamente con un mínimo de preparación sin tener que perder mucho tiempo en la cocina. Este moderno estilo de cocinar a sido traído para usted por Elite Cuisine
- Tradicionalmente el cocinar lentamente se a centrado tradicionalmente para Sopas y estofados regulares pero con esta olla de construcción ovalada también usted podrá cocinar los más sofisticados y modernos platillos familiares para sus fiestas. Este lujoso y conveniente tazón lo puede utilizar para llevar y servir los alimentos directamente a la mesa. Como protección siempre coloque el tazón sobre una cubierta resistente al calor.
- Este método para cocinar es ideal para preparar cortes de carnes muy duros, dándoles el tiempo, para cocinar muy lentamente asegurando la absorción total de los condimentos y el blando terminado de la carne.

SUGERENCIAS

Casi todo tipo de alimentos son adecuados para cocinar lentamente; sin embargo se tiene que seguir ciertas reglas.

- Corte las raíces de los vegetales en partes iguales y pequeñas la razón es que toman más tiempo que la carne para cocinarse. Las raíces deberán de sofreír por unos 2 o 3 minutos antes de cocinarlos lentamente, asegúrese de que los ingredientes estén sumergidos y las raíces de los vegetales estén colocados en el fondo del tazón de cerámica.
- Corte todos los excesos de grasa de la carne antes de ponerlos a cocinar, el método de cocimiento lento no permite la evaporación de la grasa.
- Al adaptar una receta convencional con otra, podrá ser necesario disminuir la cantidad de líquido usado. El líquido no se evaporará de la olla de la misma manera que la receta convencional.
- Nunca deje alimentos sin cocinar dentro del tazón a la temperatura ambiente
- Los frijoles deberán de ser enjuagados y hervidos cuando menos por unos 10 minutos para remover impurezas y toxinas previamente antes de ponerlos a cocinar en la olla de cocimiento lento.
- Para asegurarse que los alimentos a cocinar estén bien cocidos a la temperatura correcta, inserte el termómetro en la carne de res, jamón o pollo.
- Auténticos tazones de cerámica son manufacturados a altas temperaturas por lo tanto el tazón de cerámica podrá tener pequeñas imperfecciones,
- la tapadera podrá vibrar un poco debido a esta imperfección. El cocinar lentamente no produce vapor, por lo tanto Habrá un poco de pérdida de calor. Debido al desgaste por el uso normal la superficie exterior de la olla empezarán a verse rajaduras superficiales que no afectan de ninguna manera su funcionamiento.
- No ponga su olla de cocimiento lento o tapadera en el horno, congelador o microondas.
- No precaliente la olla antes de poner los alimentos.
- No exponga la olla a cambios bruscos de temperaturas. Como echar agua dentro de la olla estando muy caliente. Esto podrá causar rajaduras en el tazón de cerámica.
- No deje el tazón sobre agua por largo periodo de tiempo (Puede dejar el tazón remojando en agua).
- Existe una área en la superficie exterior inferior del tazón que no está glaseado es de superficie porosa y fue necesario en la manufactura del tazón. Esta área no deberá exponerse o dejar sumergido en agua.
- No encienda la unidad cuando el tazón este vacío o fuera de la base.
- Para mejores resultados la olla de cocimiento lento deberá de estar a medio llenar.
- El cocer lentamente retiene humedad. Si usted desea reducir la humedad en el tazón, remueva la tapadera después de cocinar y coloque el control de temperatura en (HIGH) si es colocado en (LOW O MEDIUM) déjelo cocinar por 30 o 45 minutos.
- La tapa no sella completamente, no la remueva si no es necesario, el calor generado dentro de la olla escapará. Cada vez que destape la olla deje otros 10 minutos adicionales cocinando
- Si cocina sopas o consomé deje 5 cm de espacio entre la olla y la superficie de lo que está cocinando
- Muchas recetas de cocina demandan todo el día para cocinar, Si usted no tiene tiempo para preparar los alimentos esa mañana, prepárelos en la noche y guarde los alimentos en un recipiente con tapadera en el refrigerador. Cuando transfiera y precaliente los alimentos en la olla de cocimiento lento ponga un poco de consomé o agua, seleccione la temperatura (LOW, MEDIUM O HIGH).
- Casi todas las recetas de cocina para carnes o vegetales requieren de 8 a 10 horas de cocimiento en la posición de (LOW), 5 a 7 horas en (MEDIUM) y de 4 a 6 horas en (HIGH).

SUGERENCIAS (CONT.)

- Algunos alimentos no son apropiados para cocer lentamente como pasta y mariscos, la leche y crema deberán de ser adheridos solamente casi al final. Muchas cosas pueden afectar la rapidez en que los alimentos puedan estar cocinados, agua, contenido de grasas, temperatura y tamaño del producto a cocinar.
- Piezas de alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápido. Cierto porcentaje de errores puede ser requerido para obtener el máximo potencial y beneficio de su olla de cocimiento lento.
- Los vegetales usualmente toman un poco más de tiempo que las carnes, por lo tanto trate de colocarlos en la parte media baja del tazón de cerámica.
- Después de que los alimentos se hayan cocinado, apague la unidad y manténgalo tapado, Hay suficiente calor generado en el tazón para mantener los alimentos calientes por 30 minutos aproximadamente. Si se requiere mantener los alimentos calientes por más tiempo, coloque el control de temperatura en (LOW).
- Todos los alimentos a cocinar deberán estar cubiertos completamente con salsa, consomé o agua.
- Semi-guise las cebollas y carnes en un sartén para sellarlos en sus propios jugos así también podrá reducir el contenido de grasas antes de ponerlos en la olla. Hacer esto no es necesario si el tiempo es limitado, pero aumenta el sabor.
- Cuando haga asados de carne de res, jamón y pollo el tamaño y forma es importante. Trate de mantener el asado en las 2/ 3 partes de la parte baja de la olla y cubra completamente con agua. Si es necesario corte en dos pedazos.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Siempre asegúrese de que la unidad este apagada, desconectándola del toma corriente y que sus partes estén completamente frías antes de limpiar o guardar.

- El tazón de cerámica puede ser lavado en el lavaplatos o puede ser limpiado con agua tibia y jabón. Para remover cualquier residuo de alimentos del fondo del tazón de cerámica, simplemente deje remojando la olla toda la noche con agua caliente y jabón, enjuague la mañana siguiente
- El exterior del producto puede ser limpiado con un trapo húmedo seque perfectamente. NUNCA use limpiadores abrasivos, estropajos de metal o espátulas de metal para limpiar la unidad, al hacerlo la superficie del mismo se dañará.

CUIDADO: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD COMPLETA EN AGUA O NINGÚN OTRO LÍQUIDO AL HACERLO PODRÍA DAÑAR LA UNIDAD.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
7. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
   - Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
   - Los daños causados durante el envío.
   - Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
   - Defectos que no sean defectos de fabricación.
   - Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
   - Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
   - Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
   - Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
   - Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
   - Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**
Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.
Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.
** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.
18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748
Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST
Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
   a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
   b) U n recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
   c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
   d) T odas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
5. Marque el exterior del paquete:

   MAXI-MATIC EE.UU.
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748

6. Una vez que su devolucion ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
7. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**